



*Ruud 's Kookboek*

***Bonbonrecepten / v0.5***

## **Inhoudsopgave.**

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Cointreau bonbons.....      | 3 |
| IJsbonbons. ....            | 4 |
| Marsepeinbonbons.....       | 5 |
| Noot-marsepein bonbons..... | 6 |
| Sinaasappelbonbons. ....    | 7 |
| Gebruikte afkortingen.....  | 8 |

## Cointreau bonbons.



Menugang: -  
Keuken: -  
Aantal: 80  
Sterren: \*\*\*  
Bron: -

### Ingrediënten

± 1 dl Cointreau  
475 g couverture  
chocolade, puur  
50 g eigeel  
¼ l room, slag-  
100 g suiker

Bereidingstijd: - min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Doe de suiker en het eigeel in een schaal en klop het schuimig.

Kook de room al roerend op.

Smelt de couverture.

Meng het suiker-eimengsel door de room en laat het al roerend 3 min. koken.

Neem de pan van het vuur en meng er de couverture door.

Breng het mengsel op smaak met Cointreau.

Maak van deze massa bolletjes (of andere vormen) en laat die goed afkoelen.

Dompel ze dan in de gesmolten couverture (ca. 30°C).

## IJsbonbons.



Menugang: Nagerecht  
Keuken: -  
Personen: 8  
Sterren: \*\*\*  
Bron: -

### Ingrediënten

250 g chocolade, pure  
1 l ijs, room-

Bereidingstijd: 10-15  
min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: 60 min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Schep met een kleine ijsbolschep of meloenboor kleine gelijkmatige balletjes uit het ijs.  
Leg deze balletjes op een met papier beklede schaal en zet ze in de vriezer.  
Smelt pure chocolade 'au-bain-marie'.  
Haal de ijsbolletjes met een vork één voor één door de gesmolten chocolade; doe dit wel snel, anders smelt het ijs.  
Leg de balletjes daarna direct weer in de vriezer en laat ze daarin minstens 60 min. staan.

## Marsepeinbonbons.



Menugang: Snoep  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Bonbons maken

### Ingrediënten

- chocolade, pure  
300 g marsepein  
- pistachenoten, rauwe,  
gepelde  
- suiker, poeder-

Bereidingstijd: - min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Rol de marsepein op een met poedersuiker bestrooid  
werkvlak tot 2 cm dikte uit en snijd er 'wybers' van.  
Smelt de chocolade 'au bain marie'.

Druk op elk ruitstukje een pistachenoot.

Doop het stukje aan een satéprikker in de gesmolten  
chocolade, laat het kort afdruipten.

Leg het op een rooster, versier het met ½ tl pistache-  
nootjes en laat het opdrogen.

## Noot-marsepein bonbons.



Menugang: -  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: -

### Ingrediënten

2 el boter, room-  
1 el chocoladepasta,  
puur  
200 g couverture  
chocolade, puur  
- hagelslag, puur  
250 g hazelnoten,  
gepelde  
250 g marsepein  
250 g walnoten, gepelde

Bereidingstijd: - min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Kneed het marsepein met 30 g gemalen walnoten, de chocoladepasta en de zachte boter glad.  
Rol de marsepein uit op huishoudfolie tot een lap met een dikte van 1 cm.  
Steek hieruit rondjes van 2 ½ cm doorsnee.  
Leg de rondjes op een plaat.  
Druk op elk rondje een mooie halve walnoot of een hele hazelnoot.  
Laat de rondje in de koelkast stijf worden (min. 2 uur).  
Verwarm 150 g couverture al roerend 'au-bain-marie'.  
Laat de chocolade smelten tot een temperatuur van 55°C.  
Neem de chocolade uit het waterbad.  
Rasp de rest van de chocolade en roer die in delen bij de vloeibare chocolade, zodat deze afkoelt tot plm. 30°C.  
Strooi een laag hagelslag in een platte schaal.  
Prik de noot-marsepein-bonbons aan een bonbonprikker of steek ze aan een fondue-vork.  
Haal de bonbons door de chocolade, laat ze boven de chocoladepan even afdruppen.  
Zet ze op de hagelslag en laat ze drogen.

## Sinaasappelbonbons.



Menugang: -  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: -

### Ingrediënten

- citroensap  
100 g couverture  
chocolade, puur  
1 el likeur, sinaasappel-  
200 g marsepein  
- santen  
ca. 30 st sinaasappel,  
gekonfijte  
1 tl sinaasappelschil,  
gedroogde  
50 g sinaasappelschil,  
gekonfijte, zeer fijn  
gehakt  
100 g suiker, poeder-,  
gezeefd  
2 el suiker, poeder-,  
gezeefd  
- suiker, poeder-,  
gezeefd

### Bereiding.

Meng de marsepein met 100 g poedersuiker en de gedroogde sinaasappelschil.

Doe ca.  $\frac{1}{4}$  van de massa in aluminiumfolie en houd dit apart.

Meng door de resterende marsepeinmassa de fijn gehakte sinaasappelschil en de sinaasappellikeur. Rol dit op gezeefde poedersuiker ca. 1 cm dik uit en steek er ronde koekjes uit (diameter ca. 3 cm).

Rol de achtergehouden marsepeinmassa dun uit en steek er kleine bloemetjes uit (diameter ca. 4 cm). Druk die in het midden enigszins samen, zodat een halfgesloten bloem ontstaat en laat ze drogen.

Snijd de couverture fijn en roer die met de santen 'au-bain-marie' romig.

Doop de marsepeinkoekjes helemaal in de gesmolten chocolade, haal ze er met een klein vorkje uit, laat ze uitlekken en rangschik ze op bakpapier.

Roer de 2 el gezeefde poedersuiker met de sinaasappellikeur en wat citroensap tot een dikvloeibare massa.

Bestrijk de marsepeinbloemen hiermee.

Schik in het midden van elke bloem één van de stukjes gekonfijte sinaasappel en plaats op elke met chocolade bedekte bonbon een bloem.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

## Gebruikte afkortingen.



v2.5

| Afkorting | Betekenis               |
|-----------|-------------------------|
| #         | Aantal                  |
| ael       | Afgestreken eetlepel    |
| akl       | Afgestreken koffielepel |
| atl       | Afgestreken theelepel   |
| bal       | Balletje                |
| bgls      | Bierglas                |
| bk        | Bekertje                |
| bkj       | Bakje                   |
| bl        | Blik                    |
| bld       | Blaadje                 |
| blj       | Blikje                  |
| blk       | Blok                    |
| blkj      | Blokje                  |
| bol       | Bolletje                |
| brd       | Bord                    |
| brgls     | Borrelglas              |
| bs        | Bosje                   |
| bdl       | Bundel                  |
| cgl       | Cocktailglas            |
| cp        | Cup(s)                  |
| dl        | Deciliter               |
| dln       | Deel                    |
| dp        | Dopje                   |
| drd       | Draadje(s)              |
| drp       | Druppel(s)              |
| dsl       | Dessertlepel            |
| ds        | Doosje                  |
| el        | Eetlepel (= 1/2 kol)    |
| fls       | Fles                    |
| flj       | Flesje                  |
| g         | Gram                    |
| gbk       | Grote beker             |
| gbl       | Groot blik              |
| gfl       | Grote fles              |
| gkp       | Grote kop               |
| gls       | Glas (150 ml)           |
| grl       | Groentelepel            |
| gzk       | Grote zak               |
| hoh       | Half-om-half            |
| hv        | Handvol                 |
| jgls      | Jeneverglas             |
| kbk       | Klein bakje             |
| kbl       | Klein blik              |
| kbs       | Klein bosje             |
| kfl       | Klein flesje            |
| kg        | Kilogram                |
| kkrp      | Kropje                  |
| kl        | Kleine                  |
| klmj      | Klontje                 |
| klnt      | Klont                   |
| km        | Kommetje                |
| knl       | Knol                    |
| kol       | Koffielepel (= 2 tl)    |
| kp        | Kopje                   |
| kpj       | Kuipje                  |



v2.5

| Afkorting  | Betekenis         |
|------------|-------------------|
| kpl        | Klein plukje      |
| kpt        | Klein potje       |
| krp        | Krop              |
| kst        | Klein stukje      |
| kstrk      | Kleine struik     |
| lgls       | Likeurglas        |
| m          | Moot              |
| mbi        | Miniblikje        |
| ms         | Maatschepje       |
| p.p.       | Per persoon       |
| par        | Partje            |
| pk         | Pak               |
| pkj        | Pakje             |
| pkt        | Pakket            |
| pl         | Plak              |
| plj        | Plukje            |
| ppj        | Pijpje            |
| prt        | Portie            |
| pt         | Pot               |
| ptj        | Potje             |
| rl         | Rol               |
| rp         | Reep              |
| sch        | Scheutje          |
| schf       | Schijfje          |
| schl       | Schaaltje (150 g) |
| scht       | Scheut            |
| sl         | Soeplepel         |
| slg        | Slagen            |
| spr        | Sprietje          |
| stf        | Staafje           |
| stj        | Stuk(je)          |
| stk        | Stokje            |
| stl        | Stengel           |
| strk       | Struik            |
| strnk      | Stronk            |
| sn         | Snee              |
| snf        | Snuifje           |
| st         | Stuk(s)           |
| tb         | Tablet            |
| tf         | Toefje            |
| tl         | Theelepel         |
| tn         | Teentje           |
| trs        | Tros              |
| trsj       | Trosje            |
| tub        | Tube              |
| vel        | Volle eetlepel    |
| vl         | Vel               |
| vrk        | Vierkantje        |
| vlt        | Vingerlengte      |
| voorb.tijd | Vorbereidingstijd |
| wgl        | Wijnglas          |
| zk         | Zak(je)           |

